

Del Frate
dal 1922

Menu del Pranzo

12:30 – 14:45

I Consigli dello Chef

Gli Antipasti

Quaglia arrosto, spinaci, polenta, parmigiano e foie gras⁷

€ 16,00

Tartara di salmone, puntarelle, rapa rossa e agrumi⁴

€ 16,00

I Primi

Gnocco di castagne, carpaccio d'anatra, parmigiano e mirtilli¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 16,00

Fusilli cacio e pepe, carciofi e menta¹⁻⁷

€ 13,00

I Secondi

Trancio di salmone, yogurt e verdure in salsa teriyaki¹⁻⁴⁻⁷

€ 22,00

Filetto di manzo, patate al sale e salsa bernese³⁻⁷

€ 22,00

Agnello alle erbe, melanzane, caprino e cumino¹⁻⁷

€ 23,00

I Dolci

Babbà con gelato al limoncello¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Sfera di cioccolato ripiena di Mont Blanc¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Dal Bistrot

Gli Antipasti

Prosciutto di Norcia (piccolo / grande)	€ 7,00 / € 14,00
Prosciutto di Sauris affumicato (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Prosciutto di Mangalica (piccolo / grande)	€ 9,00 / € 18,00
Pata Negra La Paleta (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Prosciutti (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Salumi (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Selezione di formaggi (3 pezzi / 6 pezzi)	€ 6,00 / € 12,00
Tartara di manzo tradizionale (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartare di manzo allo zenzero (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartara di tonno alla catalana (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00

La Bufala

Mozzarella di bufala 250 g ⁷	€ 10,00
- con alici del Cantabrico ⁴⁷	€ 18,00
- con prosciutto di Sauris ⁷	€ 16,00
- con pomodorini De Carlo ⁷	€ 14,00

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO
È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO
(CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

Dalla Cucina

I Primi della tradizione

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Gricia ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Amatriciana ¹⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni pomodoro e basilico ¹

€ 10,00

I Secondi

Wok di pollo con verdure croccanti ⁶

€ 13,00

Guancia di manzo brasata al Porto, millefoglie di patate ¹⁻⁴

€ 20,00

Polpettone di manzo con patate al forno ¹⁻⁷

€ 15,00

Le Insalate

Caesar Salad ¹⁻³

€ 10,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 12,00

Finocchi, arance e olive

€ 8,00

Insalata Greca ⁷

€ 12,00

Insalata di rucola, caprino, mele e noci ⁷⁻⁸

€ 10,00

I Contorni

Cicoria ripassata	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

I Dolci

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00

La Frutta

Ananas	€ 6,00
Tagliata di frutta	€ 6,00

Caffè	€ 1,50
Acqua	€ 2,00
Cestino di pane ¹	€ 3,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Canevel

€ 4,80

Franciacorta Cavalleri blanc de blanc

€ 8,00

Oltrepò Pavese Monsupello Rosè

€ 8,00

Champagne Barbichon blanc de noir

€ 12,00

Champagne Clandestin cuvée les semblades

€ 15,00

Vini Bianchi

Chambave Muscat '17 Anselmet

€ 6,50

Chardonnay Calanchi di Vaiano '17 D'Amico

€ 5,50

Fiano di Avellino Bechar '17 Caggiano

€ 6,00

Friuliano Vigneto Storico '17 Gigante

€ 7,00

Riesling '17 Falkenstein

€ 7,50

Soave Montecarbonara '17 Suavia

€ 7,00

Terlaner Classico '17 Cantine di Terlano

€ 6,50

Bourgogne Cuvée le Equinces '16 Berlancourt

€ 9,00

Sancerre '16 Comte Lafond

€ 9,00

Univers '17 Muchada Leclapart

€ 10,00

Vini al bicchiere

Vini Rossi

Barbaresco '15 Ceretto

€ 10,00

Cesanese del Piglio Romanico '16 Coletti Conti

€ 8,00

Chianti Classico '15 San Giusto a Rentennano

€ 6,50

Lagrein Gries Ris '15 Cantine Terlano

€ 7,00

Lessona '12 Tenute Sella

€ 7,00

Nero d'Avola Harmonium '13 Firriato

€ 7,00

Montepulciano d'Abruzzo '14 Feuduccio

€ 6,00

Valpolicella Classico '15 Secondo Marco

€ 6,00

Valtellina Superiore Essenza '14 Scerscè

€ 7,00

50/50 '16 domaine Gros-Tollot

€ 8,00

Pinot Noir Vignes '14 La Poussie

€ 9,00

Cotes Du Rhone '16 Delas

€ 7,00

Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.